



DAN	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
5. 5.	kmečki kruh (gluten, sezam, soja) mocarella (mleko) BIO rdeča paprika* BIO otroška bela kava* (mleko, gluten)	goveja juha z zakuho (gluten, jajca) BIO govedina* kremna špinata (mleko) pire krompir* (mleko)	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
6. 5.	BIO kruh z ovsenimi kosmiči* (gluten) domači fižolov namaz s tuno (mleko, riba) BIO paradižnik* (paradižnik) hibiskus čaj	zeljne krpice (gluten, jajca) BIO zelena solata* s koruzo BIO lokalna sadna skuta* (mleko)	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
7. 5.	mlečni riž kuhan na domačem mleku* (mleko) čokolada v prahu (mleko, soja) suhe brusnice jagode* (jagodičevje)	bistra juha s fritati (mleko, jajca, gluten) puranja pečenka omaka (gluten) polnozrnatni svački (gluten, mleko, jajca) zeljna solata s fižolom	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
8. 5.	chia žemljica (gluten, sezam, soja) puranje prsi BIO list zelene solate* malinov čaj	kokošja juha z zakuho (gluten, jajca) mesna rižota z zelenjavo ribani sir (mleko) BIO rdeča pesa* melona	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
9. 5. BREZMESNI DAN	haloški polbeli kruh (gluten, sezam, soja) domači medeni namaz z cimetom* (mleko) BIO mleko* (mleko) hruška	zelenjavna enolončnica (gluten) kruh domači koruzni* (gluten) domače pecivo skutina zlivanka* (gluten, mleko, jajce)	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave

Učencem so v sadnem kotičku vedno na voljo jabolka slovenskega porekla integrirane ali ekološke pridelave ter drugo sadje.
V **krepki** pisavi, so označeni alergeni. Za medicinsko indicirane diete pripravljamo prilagojene obroke.
Z **zeleno barvo*** so označene jedi, ki jih pripravimo s sestavinami lokalnega izvora.
Z **modro barvo*** so označene jedi, ki so ekološkega izvora.
Prilagujemo si pravico do spremembe jedilnika iz objektivnih razlogov.

JEDILNIK MAJ



Kaj bomo jedli ta teden?

Prvi starostni skupini je jedilnik prilagojen.



DAN	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
12. 5. BREZMESNI DAN	ovseni kruh (gluten, soja, sezam) domači skutni bučni namaz* (mleko) BIO kumare* hibiskus čaj	krompirjev golaž* (gluten) BIO ajdov kruh* (gluten) palačinke (gluten, jajca, mleko) domača BIO* limonada	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
13. 5.	koruzni kruh (gluten, sezam, soja) rezina mehkega sira (mleko) BIO trdo kuhano jajce* (jajce) BIO češnjevček* (paradižnik) lipov čaj	polnozrnat pirini klobučki (gluten, jajca) bolonjska omaka (paradižnik) parmezan (mleko) BIO zelena solata s paradižnikom* (paradižnik)	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
14. 5.	hot dog štručka (gluten, sezam, soja) telečja hrenovka* gorčica (gorčično seme) šipkov čaj	grahova juha (mleko) telečji trakci v omaki (mleko) vливanci (gluten, mleko, jajca) BIO gentile solata*	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
15. 5.	BIO pirin mlečni zdrob z dušenimi jabolki* in cimetom (mleko, gluten) BIO banana*	piščančji paprikaš BIO polenta* mešana zelena solata s stročnicami sladoled (mleko)	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
16. 5.	kruh Podlesnik* (gluten) puranja šunka BIO kumarice*, čaj rezine hruške	BIO ješprenova enolončnica* (gluten) kruh domači koruzni* (gluten) BIO skuta s sadjem* (mleko)	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave

JEDILNIK MAJ



Kaj bomo jedli ta teden?

Prvi starostni skupini je jedilnik prilagojen.

Učencem so v sadnem kotičku vedno na voljo jabolka slovenskega porekla integrirane ali ekološke pridelave ter drugo sadje.
V **krepki** pisavi, so označeni alergeni. Za medicinsko indicirane diete pripravljamo prilagojene obroke.
Z **zeleno barvo*** so označene jedi, ki jih pripravimo s sestavinami lokalnega izvora.
Z **modro barvo*** so označene jedi, ki so ekološkega izvora.
Prilagujemo si pravico do spremembe jedilnika iz objektivnih razlogov.



DAN	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
19. 5.	BIO kosmiči* BIO jogurt / mleko* (mleko) rezane kocke svežega sadja (jagodičevje)	zelenjavna juha* (mleko) njoki v carbonara omaki (gluten, mleko, jajca, smetana) BIO zelena mešana solata*	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
20. 5.	ovseni kruh (gluten, sezam, soja) domači mesno zelenjavni namaz (mleko) BIO paprika* hibiskus čaj	špargljeva juha* (gluten) smuč v koruzni skorjici (riba) zeljna solata s krompirjem* sladoled (mleko)	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
21. 5.	BIO ajdov kruh* (gluten) domači lešnikov namaz* (oreščki, gluten, mleko, jajce, soja) bela kava* (mleko, gluten) sveže borovnice	kokošja juha z fritati (mleko, gluten, jajca) pečena piščančja stegna mlinci (gluten, jajca) motovilec z zeleno solato	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
22. 5.	BIO koruzna žemljica* (gluten) piščančje prsi rezina sira (mleko) BIO rdeča redkvice* divja češnja čaj	porova kremna juha* (mleko) sesekljeni zrezki (gluten, jajca, mleko) grah, korenček pire krompir* (mleko) zelena mešana solata	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
23. 5. BREZMESNI DAN	sovital štručka (gluten, sezam, soja) tuna v oljčnem olju (riba) BIO paradižnik* (paradižnik), čaj	pašta fižol brez mesa (gluten) domači koruzni kruh* (gluten) domači rižev narastek z malinovo polivko* (mleko, jajca, jagodičevje), limonada	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave

JEDILNIK MAJ



Kaj bomo jedli ta teden?

Prvi starostni skupini je jedilnik prilagojen.

Učencem so v sadnem kotičku vedno na voljo jabolka slovenskega porekla integrirane ali ekološke pridelave ter drugo sadje.
V **krepki** pisavi, so označeni alergeni. Za medicinsko indicirane diete pripravljamo prilagojene obroke.
Z **zeleno barvo*** so označene jedi, ki jih pripravimo s sestavinami lokalnega izvora.
Z **modro barvo*** so označene jedi, ki so ekološkega izvora.
Prilagujemo si pravico do spremembe jedilnika iz objektivnih razlogov.



DAN	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
26. 5.	kruh Lešnik* (gluten) kuhan pršut BIO kumare* divja češnja čaj	svinjska ribica v vrtnarski omaki široki polnozrnat rezanci (gluten, jajca) mešana sezonska solata sladoled (mleko)	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
27. 5.	temni domači kruh* (gluten) BIO pečena jajčka* (jajca) paradižnik (paradižnik) planinski čaj	BIO goveji golaž* (gluten) BIO polenta* BIO zelena solata* lubenica	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
28. 5.	fit štručka (gluten, mleko, soja, sezam) kakav iz domačega mleka* (mleko, soja) palčke BIO korenja*	goveja juha z ribano kašo (jajca, gluten) puranji dunajski zrezek iz konvektomata* (gluten, jajca) pražen krompir* zeljna solata s čičeriko	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
29. 5. BREZMESNI DAN	polbeli kruh (gluten, soja) BIO maslo* (mleko) marmelada* domače mleko* (mleko) rezine jabolka	porova juha pečena tilapija v koruzni skorji (riba) krompirjeva solata s porom* (mleko) BIO koruzni kruh* (gluten)	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
30. 5.	prosena kaša s suhimi slivami kuhana na mleku* (mleko) čokoladni posip (soja, mleko) jagode* (jagodičevje)	makaronovo meso (gluten, jajca, paradižnik) parmezan (mleko) BIO zelena solata s paradižnikom* (paradižnik) BIO lokalni jogurt* (mleko)	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave

Učencem so v sadnem kotičku vedno na voljo jabolka slovenskega porekla integrirane ali ekološke pridelave ter drugo sadje.
 V **krepki** pisavi, so označeni alergeni. Za medicinsko indicirane diete pripravljamo prilagojene obroke.
 Z **zeleno barvo*** so označene jedi, ki jih pripravimo s sestavinami lokalnega izvora.
 Z **modro barvo*** so označene jedi, ki so ekološkega izvora.
 Prilagujemo si pravico do spremembe jedilnika iz objektivnih razlogov.

JEDILNIK MAJ



Kaj bomo jedli ta teden?

Prvi starostni skupini je jedilnik prilagojen.